



Maximilian (36 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Fertige Ausbildung
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Fließend (B1 / B2)
Outfit Maße	Größe: 1,68 m Konfektion: S/M

Erfahrung

Abgeschlossen Ausbildung als Koch (Rheinhotel Schulz Unkel). Geprüfter Küchenmeister (Seit 2015). Im Besitz der Ausbilder Eignung & mehreren Hygiene Briefen. Langjährige Berufserfahrung im a la carte und Bankett Bereich. Erfahrungen in der Privat- und Großkettenhotellerie (u.a. Grand Hyatt Dubai). Mehrjährige Erfahrungen in Restaurantbetrieben. Selbständiger Betreiber eines saisonalen Betriebes. Erfahrungen im Catering, Großküche & Live Cooking sind auch vorhanden. Verkostungen und Kochkurse habe ich auch schon mehrmals durchgeführt und verantwortet. Verschiedene Internationale Stationen (Dubai, Irland, Australien, Schweiz, Deutschland).



Letzten 10 Einsätze inkl. Bewertungen

- ★★★★★ Mobile Survey
(3 Tage in Deutschla... für Celebrium-Labs)
- ★★★★★ Betreuung virtuelle Events
(1 Tag in Home-Office für Christian Glinkemann Veranstaltungen)
- ★★★★★ Betreuung virtuelle Events
(1 Tag in Home-Office für Christian Glinkemann Veranstaltungen)
- ★★★★★ Betreuung virtuelle Events
(1 Tag in Home-Office für Christian Glinkemann Veranstaltungen)
- ★★★★★ Kundenbefragung in Polch (PLZ 56751)
(1 Tag in Polch für IWD market research GmbH)
- ★★★★★ Kundenbefragung in Bad Neuenahr - Ahrweiler
(1 Tag in Bad für IWD market research GmbH)
- ★★★★★ Kundenbefragung in Bad Breisig (PLZ 53498)
(1 Tag in Bad für IWD market research GmbH)
- ★★★★★ Kundenbefragung in Bad Breisig (PLZ 53498)
(1 Tag in Bad für IWD market research GmbH)
- ★★★★★ CJD. Berufsbildungswerk Frechen
(8 Tage in Frechen für CJD. Berufsbildungswerk Frechen)
- ★★★★★ 2. Oktoberhälfte: Radisson Blu Badischer Hof
(16 Tage in Baden-Baden für Radisson Blu Badischer Hof)

